

SURÓWKA Z PORA

2 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

1 sztuka / pora

½ sztuki / słodkiego jabłka

1 łyżka / soku z cytryny

2 łyżki / śmietany 18%

1 łyżka / majonezu

Sól, pieprz

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Pora dzielimy na dwie części: odcinamy jasną część od ciemno zielonej. Dokładnie myjemy, szczególnie zieloną część. Następnie jasną część kroimy na pół, wzdłuż, a następnie w plasterki i przekładamy do miski. Z zielonej części wybieramy 4 liście, które kroimy na pół, wzdłuż, a następnie w bardzo drobne paseczki i dodajemy do miski. Lubię używać ciemnej części pora, świetnie wygląda na talerzu. Jeżeli jednak za nią nie przepadasz, użyj tylko jasnej części. Pokrojonego pora solimy i odstawiamy na 20 minut, aby zmiękł.

Jabłko obieramy i ścieramy na małych oczkach tarki. Starte jabłko skrapiamy 1 łyżką soku z cytryny – nie ściemnieje.

Gdy por zmięknie dodajemy do niego starte jabłko, 2 łyżki śmietany oraz łyżkę majonezu. Doprawiamy solą i pieprzem. Mieszamy całość.

LISTA ZAKUPÓW

Por

Jabłko

Cytryna

Śmietana 18%

Majonez